

# Der Neroberg lebt.

Sommer wie Winter geöffnet!



## Buffetvorschläge





### Kalkulationshilfe-Getränkepauschale :

Getränke werden nach Verbrauch berechnet  
oder  
Getränkepauschale ab 30 Personen

Damit Sie Ihre Veranstaltung besser planen können, haben wir für Sie eine Getränkepauschale zusammengestellt.  
Je angefangene Stunde 7,00 € min. 3 Stunden

#### Die Pauschale beinhaltet:

Hausmarke Wagner Sekt (Reuter & Sturm) – Apéritif  
oder in der Winterzeit Glühwein & Punsch,  
soviel Sie & Ihre Gäste an der gebuchten Veranstaltung trinken möchten.

Mineralwasser mit & ohne Kohlensäure

#### Weine:

Grauer Burgunder  
Grauer Burgunder (Rheinhessen) Qualitätswein b.A.  
Gutsabfüllung Hans-Werner Fels, Gau-Bickelheim  
Ein herrlich intensiv duftender Wein mit verführerischem  
Bouquet nach Aprikosen und Honig. Er ist kraftvoll, urwüchsig –  
Silberne Kammerpreismünze

#### Ruffino Rosatello

Italien aus der Region Venedig  
Feines leuchtendes Puderrosa mit kupfernen Nuancen  
Hinreißend duftige Komposition aus Blüten- und Fruchtaromen

#### Cabernet Veneto IGT

Cabernet Sauvignon  
aus dem Haus Serena 1881 Italien aus der Region Venedig  
Von kräftiger Kirschrot Farbe, die zur Ziegelsteinfarbe neigt,  
intensiv, fein, vollmundig, von mäßigem Alkoholgrad besitzt er eine  
markante Persönlichkeit

#### Nicht eingeschlossen sind:

Spirituosen, Cocktails. Diese werden zu den Preisen der jeweils  
gültigen Getränkekarte gesondert berechtigt.

#### Anmerkung:

Die Getränkepauschalen sollen die Kalkulation & Organisation erleichtern  
& dem  
Gastgeber ein vorteilhaftes Preis- Leistungsverhältnis bieten.  
Sie sind keine Geschäftsgrundlage zur Förderung von exzessivem  
Alkoholkonsum  
oder Alkoholmissbrauch.



**Tisch Buffet  
alles auf dem Tisch**

**Vorspeise**

**Jausenplatte "Martha"**

*Jambon sec de Savoie, Wildschweinschinken, Südtiroler Bauernspeck,  
Entenbrust Carpaccio, Luftgetrocknete Salami,  
Bergkäse dazu Schmalz, Obazda, Radiesschen, Rettich,  
Gurkerln, Senf, Landbutter und Bauernbrot*

\*\*\*

**Hauptgang**

**Original Schweizer Käsefondue**

*mit Kartoffeln, Perlzwieberln, Gurkerln,  
und frischem Baguette*

*oder*

**Junge Hafemastgans "Großmütterchen-Art"**

*frisch aus der Backröhre knusprig gebraten  
gebröselte Kartoffelklöße  
Burgunderrotkraut  
glaciertes Renettenäpfelchen*

\*\*\*

**Käse**

**Berg- Käsespezialitäten**

*mit Weintrauben garniert  
dazu Brotauswahl und Landbutter*

\*\*\*

**Dessert**

**Kaiserschmarrn**

*mit Zwetschgenröster und Vanilleeis*

€ 64,80



*Winter BBQ Buffet vom Holzkohlengrill  
im 7. Himmel  
Speisenfolge*

*Vorspeisenbuffet*

*Carpaccio vom Hirschkalbsrücken  
an Nussölmarinade*

*Wildpastete "Saint-Hubertus"*

*Sauce Cumberland, Wildpreiselbeeren*

*Auf Buchenholz mild geräucherte-Entenbrust*

*an Mousse vom Canard*

*Knackiger Feldsalat*

*mit Bauchfleischwürfeln, gerösteten Croutons an Himbeerdressing*

*Geräucherten Taunusbachforelle*

*mit Sauerampfermousse*

*Pellkartoffelsalat*

*mit knackiger Salatgurke, Schmand und frischen Kräutern*

*Gurkensalat*

*in Dillsahnesahne*

*Vom Holzkohlengrill*

*Wildbratwurst aus dem Taunus*

*Marinierte Gänsekeule von der Hafermast-Gans*

*Hüftsteaks vom Simmentaler Rind*

*Nackensteaks vom Jungschwein*

*Steaks vom Wildwasserlachs*

*mariniert in Kikkoman Teriyakimarinade*

*Beilagen*

*Ratatouillegemüse*

*Granatapfelrotkraut*

*Kartoffelklöße*

*Grenaille-Kartoffeln*

*Maronen aus der Grillpfanne*

*Desserts*

*Grütze von Waldbeeren*

*Crème Brûlée*

*Mousse au Chocolat*

*Apfel-Zimtgrütze*



€ 64,80